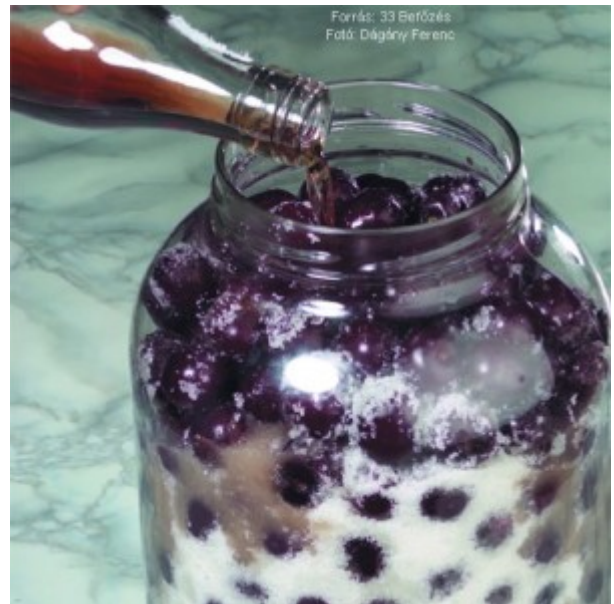
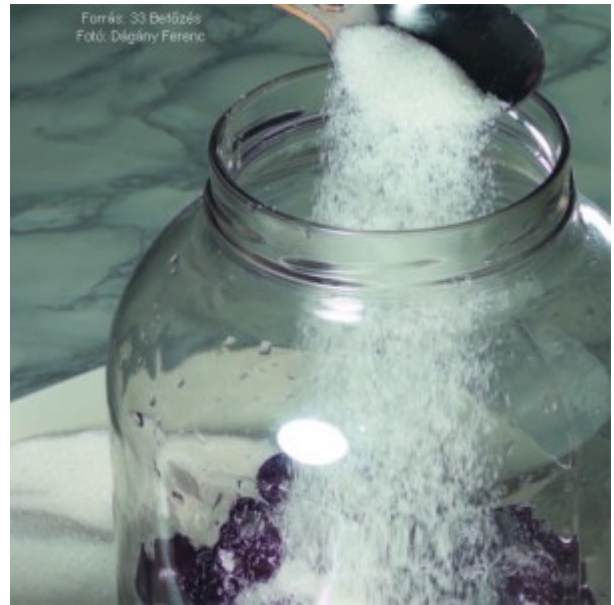
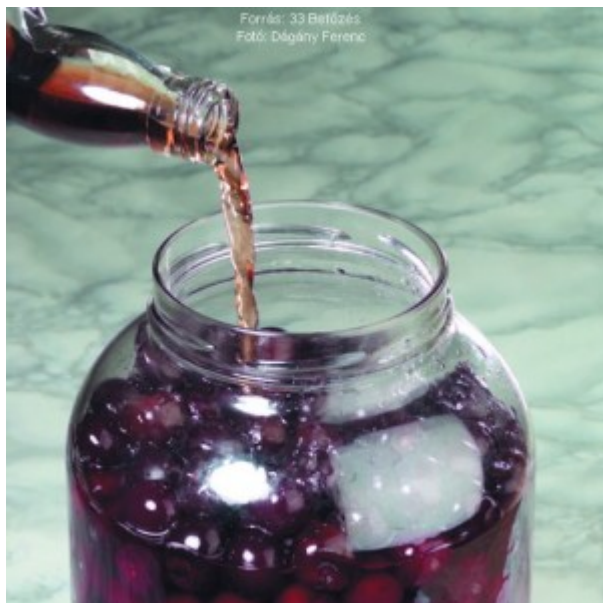


Rumos vagy konyakos meggy





Hozzávalók:

3 kg meggy, 1 kg kristálycukor, kb. 3 dl rum vagy konyak

1. Mire megérik, a rumot (konyakot) a meggy íze, a meggyet az alkoholé járja át, ettől olyan mesésen finom.

Egy ötliteres (de lehet több kisebb is) befőttesüveget alaposan fertőtlenítünk. Az a legjobb, ha vízzel teletöltjük, lábasba rakjuk, és annyi vizet öntünk köré, amennyi az üveg nyakáig ér. Addig forraljuk, hogy az üvegben lévő víz is gyöngyözni kezd. A tűzről levéve hűlni hagyjuk, majd ha már meg tudjuk fogni, a vizet kiöntjük belőle, és az üveget fejjel lefelé fordítva félretesszük, hogy lecsöpögjön.

2. A lehetőleg minél frissebb, nem túl érett meggyet átválogatjuk (a sérült, esetleg kukacos szemek az egész munkát tönkretelhetik), leszárazzuk, megmossuk és kissé leszárogatjuk.

3. Ezután a cukorral rétegezve a tiszta üvegbe rakjuk és a rumot vagy konyakot ráöntjük. Az üvegeket tányérral letakarjuk és a meggyet 6-8 napig a napos konyhaablakban tartjuk.

Ezalatt a cukor fölolvad benne, a gyümölcs pedig annyi levet enged, hogy a meggyet teljesen ellepi. Ha híja van, öntsünk még rá konyakot. Végül celofánnal vagy csavaros tetővel légmentesen lezárjuk és fénytől védett, hűvös helyen tároljuk.

Ez a mennyiség egy 5 literes üveghez elegendő.

Jó tanács:

- Az üvegek fertőtlenítésénél ne legyünk kicsit sem szórakozottak (és a konyakot se igyuk meg előre), mert a forró vízzel csúnyán leforrázhatjuk magunkat!

- Júliusban kell eltenni.